OFELIA VĂDUVA

PAȘI SPRE SACRU

Din etnologia alimentației românești



Editura Etnologică

OFELIA VĂDUVA

PAŞI SPRE SACRU

OFELIA VĂDUVA

PAȘI SPRE SACRU

DIN ETNOLOGIA ALIMENTAȚIEI ROMÂNEȘTI



EDITURA ETNOLOGICĂ
București, 2011

e-mail: edituraetnologica@yahoo.com
Editori: Emil Țîrcomnicu și Lucian David

Ediția I-a: Editura Enciclopedică, București, 1996 (ISBN 973-45-0140-2)

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
VĂDUVA, OFELIA
Pași spre sacru : din etnologia alimentației românești / Văduva Ofelia. - București : Editura Etnologică, 2011
Bibliogr.
ISBN 978-973-8920-29-3

392.8(498)
641.568(498)

Coperta I: Pomană la mort, an 1971, Dumbrăveni, jud. Gorj, Arhiva I.E.F., fotografie de Radu Maier

Printed in Romania

PREFAȚĂ
la ediția a II-a

Suntem martorii unui fenomen datorat efectelor nepre-văzute ale proiectelor de globalizare, de mondializare a economiilor, a căror idee de uniformizare a provocat, pe plan cultural, o reacție de reconsiderare a problematicii privitoare la identitatea locală. Variatele componente identitare care dau individualitate fiecărei culturi sunt reevaluate în studii ample nu numai din punct de vedere al valorii tradiționale, dar și al semnificațiilor lor în viața contemporană în vederea delimitării mai clare a particularităților culturale zonale.

Între reperele ce slujesc acestui scop se detașează prin argumente convingătoare modul de alimentație, domeniu generos, incluzând practici și tehnici, simboluri și obiceiuri care, printr-o abordare adecvată, devin mărci culturale distincte.

Și în România, căutările identitare sporesc în intensitate, iar accentele particulare din domeniul hranei capătă valoare în demonstrarea controversatului „specific" românesc. Este remarcabil, în acest sens, interesul unor istorici ai culturii și antropologi, cât și al unor specialiști în arta culinară și turism pentru depistarea însușirilor caracteristice ale modului de alimentație românesc, pentru estimarea originalității lui. Mai ales în domeniul turismului se fac eforturi pentru identificarea „mâncărurilor naționale", a celor considerate a fi cele mai reprezentative din punct de vedere al genezei lor în spațiul carpato-danubian.

Există condeie care afirmă hotărât că bucătăria românească nu are nimic original, că întrega „zestre" culinară a acestor meleaguri este rodul influențelor orientale sau occidentale, că aportul Balcanilor este evident iar cel autohton este inexistent,

sugerându-se ideea lipsei de creativitate a românilor în domeniul culinar. Nu este greu să observăm că temeiurile acestor afirmații sunt adesea sumare, insuficient susținute de o argumentație săracă ce se bazează doar pe denumiri cu etimologie străină, de fapt denumiri generalizate târziu în timp (sub influență urbană), fără a fi luate în discuție vechile denumiri păstrate de locuitorii satelor și a căror etimologie este, în genere, latină (probând vechimea și autohtonismul felului de mâncare supus discuției).[1]

Continuând comentarea pripitelor aprecieri ale influențelor sesizate în alimentația românească, remarcabilă prin lipsa ei de originalitate, rezultat doar al contactului cu bucătăriile orientale, occidentale, balcanice sau central-europene, este util să amintim, în primul rând, teoria generală a influenței între culturi și numeroasele interferențe constatate în cultura tuturor țărilor. Totodată, este util să notăm faptul bine cunoscut că utilizarea acelorași resurse, a acelorași materii prime și tehnici de preparare conduce inevitabil la feluri de mâncare asemănătoare, mai ales la nivelul hranei cotidiene. În acest cadru, este explicabilă

[1] În studiile noastre ne-am oprit atenția asupra acestor aspecte (Văduva, 1992, 2003-2004), dar, desigur cercetările trebuie să continue spre a fundamenta solid, din punct de vedere științific, ipotezele expuse. Ne-am referit, printre altele, la feluri de mâncare al căror autohtonism este contestat: *mămăliga* (ale cărei rădăcini coboară până în neolitic preparată fiind din mei), *sarmale* (ale căror materii prime componente, tehnici de preparare și dimensiuni diferă de cele orientale, în plus terminologia tradițională este în cea mai mare parte de origine latină), *piftia* (cu condimente specifice românești, cu denumiri tradiționale, de asemenea, latine), *tocana* (etimologie latină), *ciorba* (ale cărei denumiri uzuale în satul tradițional aveau și ele etimologie latină – zama, zupa) etc. Dorim însă să accentuăm asupra ideii promovată de noi în studiile amintite mai sus privind importanță redusă a provenienței acestor feluri de mâncare, a nașterii sau nu a lor pe pământ românesc comparativ cu valoarea culturală a asimilării creatoare a noutăților și adaptarea lor perfectă la modelul tradițional românesc de prelucrare și combinare a materiilor prime prin tehnici de mare vechime. În plus, consecvența cu care ele au fost perpetuate de-a lungul timpului în hrana cotidiană și de sărbătoare, păstrarea în timp a unei vechi și diversificate terminologii, pot fi argumente în favoarea „românismului" lor.

existența unor întrepătrunderi cu zonele limitrofe chiar și în originala și rafinata bucătărie franțuzească (sau spaniolă, italiană etc.).

Dar, desigur, mai convingătoare în discuția noastră sunt dovezile științifice de ordin istoric (datele ce le oferă documentele istorice), etnologic (documente de teren ce încorporează memoria locuitorilor), și lingvistic, care, coroborate, pot proba vechimea mare a unor preparate alimentare și posibila lor origine în teritoriul locuit de români. Devine, astfel, evidentă superficialitatea părerilor exprimate privind amalgamul de influențe din cultura culinară românească, cât și faptul că studierea profundă și complexă a sistemului alimentar pentru înțelegerea limbajului românesc al hranei în vederea conturării „specificului" său, trebuie făcută din perspectivă etno-istorică, completată de cea lingvistică. În acest demers, se impune, însă, o condiție importantă și anume, departajarea bucătăriei urbane (care preia imediat noi influențe, ritmul schimbărilor fiind rapid) de cea rurală (păstrătoare pe termen lung a tradițiilor în genere, a celor legate de hrană în special).

Țăranul, izolat și lipsit de forță economică, ghidat de norme ce îi impun respect față de obiceiurile antecesorilor, a transmis în timp un sistem alimentar adaptat resurselor locale, în care moștenirea experienței generațiilor anterioare (tehnici și metode de prelucrare, gusturi, comportamente) este mereu prezentă.

În opinia noastră, ceea ce nu trebuie omis în demersul de conturare a particularităților identitare ale hranei românești sunt acele coordonate ce oglindesc străvechile concepții creștine ale țăranului privind legătura între trup și suflet, între trup și hrana sufletească, spirituală (în care alimentele ocupă un loc important prin simboluri și semnificații). Această hrană este, în mentalitate tradițională, tot atât de importantă, dacă nu mai importantă chiar decât hrana destinată nevoilor biologice. Respectarea numeroaselor zile de post, a tabuurilor și prohibițiilor alimentare, utilizarea unor alimente cu rol ritual între care se

remarcă colacii, nelipsiţi din recuzita ceremonială, mucenicii, pasca, plăcintele cu rol ritual, coliva, ca şi carnea cu valoare simbolică rezultată din sacrificiul animalier la mari sărbători, toate aceste atribute ale hranei ceremoniale şi rituale dovedesc potenţialul creator românesc. Ele pot fi considerate şi astăzi (desigur, în formele lor simplificate şi în mare parte deritualizate) chei potrivite în descifrarea profilului identitar al alimentaţiei româneşti.

În ideea că acest segment al hranei ar fi util depistării semnelor relevante ale specificului alimentar românesc, readucem în atenţia celor interesaţi lucrarea „Paşi spre sacru", care, prin tematica sa sugerează reperele importante ce trebuie să intervină în analiza modului particular al românilor de a percepe alimentele, simbolica şi semnificaţiile lor, nu numai în viaţa cotidiană, dar mai ales în cea de sărbătoare (ceremonii şi ritualuri). Ea poate va reaminti faptul (adesea uitat) că în hrana ţăranului român (de ieri şi, adesea, şi de azi) valenţele simbolice ale multor alimente prevalează asupra celor utilitare (evidente, mai ales, în obiceiurile de sărbătoare şi în cele legate de moarte, cu reverberaţii şi în mediul urban). Dar, cu precădere, va reaminti că modelul alimentar transmis în timp până la noi este bazat pe convingeri creştine conform cărora hrana este dar divin şi că prelucrarea şi asimilarea ei în timp şi spaţiu prescris te apropie de divinitate. Plecând de la această componentă mentalitară, practicile tradiţionale de procurare, preparare şi consumare a hranei, cu credinţele şi obiceiurile aferente (ce s-au perpetuat parţial şi în contemporaneitate) capătă noi şi nuanţate semnificaţii, utile în tentativele de detaşare a elementelor ce conferă culoare şi individualitate culturii culinare româneşti.

ARGUMENT

Pe drumul între cele două puncte extreme, naşterea şi moartea, viaţa omului se desfăşoară sub pecetea preocupărilor pentru procurarea şi prepararea hranei. Prin funcţia sa fiziologică, actul alimentar deţine un loc central în existenţa umană şi implică, mai mult decât orice altă activitate, numeroase tehnici şi simboluri, reguli sociale şi norme de comportament, interdicţii şi prescripţii. Definit, cu precădere, prin valoarea sa materială, prin implicaţiile majore în profanul cotidian, actul alimentar relevă, totodată, o accentuată valoare spirituală, cumulând funcţii complexe în ansambluri ceremoniale şi rituale proprii vieţii tradiţionale. Prin treptate acumulări culturale, el este învestit cu o simbolică bogată, şi astfel dobândeşte semnificaţii multiple în obiceiurile populare. Acestea au la bază credinţele de mare vechime privind provenienţa sacră a alimentelor (ca daruri ale divinităţii pentru om), ca şi credinţele privind efectele sacralizante ale absorbţiei anumitor alimente (care prin contactul intim, profund, cu omul pot transmite energie benefică propice comunicării cu sacrul). Totodată, ele au la bază credinţele privind efectele pozitive ale excluderii unor componente din hrană în anumite segmente ale calendarului (postul). Drept urmare, în obiceiurile populare, alimentele şi gestul alimentar sunt transfigurate, însuşirile lor pragmatice fiind rafinate prin marcate conotaţii rituale ce le conferă valenţe apotropaice sau augurale, dar, mai ales, valenţe mediatoare în comunicarea cu semenii şi, în mod special, cu misterioasa lume a sacrului. Astfel sublimat, actul alimentar exprimă în limbaj propriu eterna dorinţă a omului de a se detaşa uneori de lumea profană şi a se apropia de cea sacră, de a intra în contact cu divinitatea sau cu strămoşii.

Desigur, de-a lungul timpului, această dorinţă s-a exprimat, cu deosebire, sub forma înalt spiritualizată a rugăciunii, dar, putem spune că, în egală măsură, ea a luat forma intens simbolizată a actelor rituale şi ceremoniale caracteristice sistemului de viaţă tradiţional.

Cercetări ştiinţifice moderne au relevat efectele liniştitoare ale actelor rituale şi ceremoniale asupra psihicului uman. Ele permit depăşirea incertitudinii şi a neliniştii cauzate de necunoaşterea lumii puterilor supranaturale, depăşirea nesiguranţei şi aleatoriului, atragerea bunăvoinţei divine şi instaurarea ordinii în viaţa personală şi colectivă. În mod deosebit, valoarea cathartică a practicilor rituale din obiceiurile populare este augmentată prin prezenţa sau, dimpotrivă, prin absenţa acelor alimente cu semnificaţii simbolice speciale care, în context ritual, capătă forţe magice, orientând spiritul spre transcedental. Practicile rituale în care alimentele deţin loc preponderent se înscriu astfel într-un câmp semantic particular, putând fi considerate căutări ale drumului spre sacru, căutări ce depăşesc experienţa religioasă, pătrunzând în viaţa de zi cu zi a omului. În acelaşi sens, ele pot fi percepute ca paşi mărunţi orientaţi, pe un drum imaginar, spre lumea pură, dar plină de taine a divinităţilor şi strămoşilor, pentru a le cunoaşte intenţiile şi a le dirija în sens favorabil omului; totodată, paşi prin care se realizează comuniunea între oameni, mărind coeziunea lor în genere, dar, mai ales, în momentele apropierii mentale de sacralitate. Ideea este inclusă în metafora din titlu, care încearcă să sugereze strădaniile ţăranului din satul tradiţional românesc îndreptate spre atingereaa acestor idealuri, pornind chiar de la temelia existenţei sale - alimentaţia.

I. PRELIMINARII TEORETICE

De-a lungul timpului, modul de hrană a fost influenţat, cu pondere diferită, de factorii de mediu natural şi de climă, de structura socio-economică, dar, mai ales, de stadiul culturii. De fapt, mai vechi decât cultura însăşi, actul alimentar şi-a păstrat mult timp, în mod preponderent, dimensiunea fiziologică, ca sursă bioenergetică necesară revitalizării organismului. El a evoluat paralel cu evoluţia culturii umane, căpătând, în timp, conotaţiile unui act cultural cu relevante semnificaţii în cunoaşterea şi înţelegerea vieţii omului în cele mai intime aspecte ale sale. Înzestrat cu valenţe particularizatoare, el poate exprima diverse faţete ale identităţii şi alterităţii culturale a unui grup, contribuind la conturarea nuanţată a imaginii lui. Deşi face parte din banalul cotidian, din „istoria anonimă, profundă şi adesea tăcută" (cum numea Fernand Braudel viaţa cotidiană a oamenilor), alimentaţia deţine, poate mai bine ca alte domenii ale culturii populare, forţa de conservare a permanenţelor prin perpetuarea unor obiceiuri (sau doar a unor secvenţe) ce traduc în limbaj propriu credinţe, practici şi simboluri de mare vechime, specifice grupului social, conferindu-i trăsături identitare.

O etnologie a alimentaţiei, incluzând în egală măsură aspectele ei materiale, dar şi spirituale, este, aşadar, utilă nu numai cunoaşterii culturii populare dar, mai ales, înţelegerii concepţiilor pe care s-a clădit, în timp, un mod de viaţă caracteristic, explicitării comportamentului uman în numeroase circumstanţe, perceperii resorturilor mentale ce stau la baza acţiunilor oamenilor într-un moment sau altul al existenţei lor.

Ne putem întreba, pe bună dreptate, de ce este atât de prezentă pâinea sau colacul în obiceiurile poporului român sau

de ce dăruieşte ţăranul, în anumite ocazii, oricât ar fi de sărac, hrana familiei, uneori până la epuizarea tuturor rezervelor. Sau cum se explică faptul că, tot el, care îşi asumă experienţe ascetice deosebit de severe, sacrifică cu seninătate animalele pe care le creşte cu dragoste şi de care, inevitabil, se ataşează? Sunt întrebări ale căror răspunsuri se pot afla prin studierea din perspectivă etnologică a alimentaţiei populare, mai ales a alimentaţiei ceremoniale şi rituale cu implicaţii „întemeietoare" în obiceiuri tradiţionale.

Având la bază străvechi credinţe, multitudinea obiceiurilor în care principalii agenţi rituali sunt alimentele denotă preocuparea ţăranului de a crea, prin intermediul acestora, punţi de legătură cu forţe necunoscute, de a căror putere de influenţare a existenţei lui se teme. Observăm astfel valoarea spirituală a actului alimentar şi prin aceasta valoarea lui culturală. Totodată, trebuie să observăm că prin implicaţiile lui în acte ceremoniale şi rituale, facilitând în limbaj propriu comunicarea, el dezvăluie subtile sensuri ale raporturilor omului cu divinitatea, cu strămoşii, dar şi cu semenii, dovedind marcante funcţii sociale. Se relevă astfel ideea complexelor valenţe ale actului alimentar, care pentru ţăran nu se rezumă la un simplu act biologic; el cumulează semnificaţii extraalimentare ce îl plasează în planul spiritual al vieţii tradiţionale, împlinind multiple necesităţi de ordin sufletesc.

Importanţa socială şi culturală a hranei, mai ales relaţiile ei cu valorile culturale ale grupului, au fost sesizate de istorici francezi încă de la sfârşitul secolului al XIX-lea. În acest sens, citim într-o lucrare a timpului: „meniul unui banchet va servi mai bine la cunoaşterea problemelor umane decât descrierea evenimentelor de război, o carte de bucate, mai bine decât un set de hârtii diplomatice, iar statistica produselor alimentare, mai mult decât povestea intrigilor de curte". (Bourdeau, 1894: 2)

Dincolo de contribuţiile la înţelegerea trecutului civilizaţiei umane, a aspectelor materiale ale vieţii omului, alimentaţia şi obiceiurile legate de ea pot aduce elemente noi la cunoaşterea

culturii populare şi a gândirii tradiţionale în inedite faţete, cu nuanţe şi accente particulare, ce conferă dimensiuni noi spiritualităţii populare.

În antropologia contemporană, ideea studierii globale, totale, a grupurilor umane, pentru o mai bună definire şi autodefinire a lor şi o mai nuanţată subliniere a identităţii lor culturale cuprinde în sfera sa alimentaţia ca sursă de informaţii de neegalată utilitate.

Se vorbeşte azi tot mai mult, mai ales în Franţa, de realizarea unei etnologii (sau antropologii) a alimentaţiei. Specialişti francezi de marcă (Verdier, 1969: 49-57; de Garine, 1969: 125-126; de Garine, 1980: 227-238) pledează pentru cercetarea multidisciplinară a acestui domeniu al culturii, domeniu în care poporul francez se evidenţiază prin rafinament, imaginaţie şi bun-gust.

O antropologie a alimentaţiei (înţeleasă ca studiu interdisciplinar) înseamnă o pătrundere în aproape întreaga cultură a unui grup. Ea poate fi realizată cu aportul ştiinţelor economice (prin specialişti în analize cantitative), ştiinţelor medicale (fiziologi, nutriţionişti), ştiinţelor umaniste (istorici, etnologi, sociologi, psihologi, lingvişti), prin specialişti în semantică şi probleme de comunicaţie. Aşadar, studierea sistemului alimentaţiei populare necesită un efort de sinteză deosebit, realizabil doar prin însumarea rezultatelor tuturor ştiinţelor implicate într-o cercetare interdisciplinară.

În acest demers antropologic, istoriei îi revine un cuvânt greu, rezultatele ei având valoare explicativă pentru schimbările intervenite pe parcursul timpului în sistemul alimentar uman. Ele au fost lente (aşa cum o demonstrează perspectiva istorică), dar se cere totuşi nuanţată afirmaţia lui A. Maurizio (1932: 436), autorul uneia dintre cele mai complete istorii a alimentaţiei vegetale, care apreciază că în istoria alimentaţiei mii de ani nu aduc schimbări. Schimbările au existat, sistemul s-a constituit în timp, cu adaosuri şi renunţări temporare sau definitive, la

intervale mai mari sau mai mici de timp. Fiecare epocă a adus elemente noi, fiecare familie a receptat în mod personal elementele moştenite sau inovatoare. La nivel european s-a stabilit că noile elemente sunt integrate în dieta tradiţională aproximativ după 70-80 de ani de la introducerea lor iniţială (Wiegelmann, 1967: 186). Istoria poate deci contribui la cunoaşterea evoluţiei sistemului alimentar de-a lungul timpului prin studierea interdependenţei între exigenţele biologice ale omului şi multiplele condiţionări ale mediului înconjurător natural (cu resurse specifice zonal), socio-economic (cu diferenţieri după ocupaţii sau resurse materiale) şi cultural.

Etnologiei îi revine un sector larg de investigaţie, în care aspectele evolutive ale cadrului socio-economic şi cultural pot constitui baza pe care, prin corelarea diverselor elemente materiale şi spirituale legate de hrană, se poate recompune (şi descompune în trăsăturile lui caracteristice) sistemul alimentar cu subsistemele sale: procurarea, prepararea şi consumarea hranei.

Lucrarea de faţă îşi propune să prezinte doar acea parte a sistemului alimentaţiei româneşti care se referă la valori spirituale (concepţii, credinţe, simboluri) regăsite în practici rituale şi ceremoniale a căror menire este, aşa cum arătam mai sus, împlinirea aspiraţiei omului de a pătrunde în universul sacrului.

Surprinzând aspecte inedite ale spiritualităţii ţărăneşti, lucrarea poate fi considerată parte componentă a unei viitoare etnologii a alimentaţiei populare.

NATURĂ ŞI CULTURĂ ÎN ACTUL ALIMENTAR

Istoria omenirii relevă influenţa culturii în modelarea biologicului, evidenţiind rolul determinant al culturii în relaţia dintre cele două temeiuri ale existenţei omeneşti. Situat, în esenţa sa, la limita între Natură şi Cultură, actul alimentar reflectă, poate cel mai bine, dialectica trecerii dintr-o sferă în alta (de la natură la cultură şi invers). Iniţial, trecerea s-a realizat prin contactul (direct sau indirect) cu focul - element civilizator primar. Transformarea „crudului„ în „fiert" sau „fript" (Lévi-Strauss, 1964), prepararea alimentelor şi apoi consumarea lor au creat, în timp, un ansamblu de tehnici, practici şi reguli comportamentale care, însumate, s-au constituit într-un capitol important al culturii umane. Fernand Braudel precizează că în evoluţia alimentaţiei umane au existat două revoluţii - una la sfârşitul paleoliticului, care a impus regimul carnivor, şi a doua în neolitic, care, în urma dezvoltării culturilor cerealiere, a impus practica fierturilor şi a preparării pâinii (Braudel, 1970: 14).

O istorie a alimentaţiei se confundă, în linii mari, cu însăşi istoria civilizaţiei. De aceea, alimentaţia a fost apreciată ca fiind un indicator semnificativ de măsurare a gradului de civilizaţie a unei grupări etnice (Mehedinţi, 1930: 22-25) sau „element cheie" (Yoder, 1972: 327) în structura culturii unui popor.

Încă de la sfârşitul secolului al XIX-lea, un strălucit cunoscător al alimentaţiei franceze, Brillat Savarin (1879: 49), afirma că gastronomia înseamnă cunoaşterea a tot ceea ce are legătură cu omul, lansând încă de atunci ideea importanţei culturale a hranei şi practicilor alimentare.

De fapt, interferenţa dintre alimentaţie şi cultură se bazează pe influenţa lor reciprocă. Antropologia contemporană a demonstrat că hrana acţionează asupra fiziologiei prin funcţia sa nutritivă, dar ea se repercutează totodată asupra comporta-

mentului omului, asupra psihicului său şi, prin aceasta, asupra realizărilor lui materiale şi spirituale, asupra capacităţii lui creatoare, într-un cuvânt, asupra culturii. La rândul lor, factorii culturali influenţează sistemul alimentaţiei, contribuie la structurarea şi evoluţia lui şi îi conferă specific şi identitate.

Gesturile adiacente actului alimentar propriu-zis relevă distincţia dintre „comportamentul natural" şi „comportamentul cultural" (marcat de credinţe şi obiceiuri, de norme şi obligaţii), distincţie subliniată pertinent de I. Lotman, care a introdus ideea nonculturii. „Cultura nu există exclusiv în opoziţie cu natura, ci şi cu noncultura, domeniu aparţinând funcţional culturii, fără a-i respecta însă regulile" (Lotman, 1974: 20).

Actul alimentar, desfăşurat după norme şi constrângeri bine structurate într-un sistem acceptat de bunăvoie devine noncultură dacă nu se conformează cadrului oferit de normele tradiţionale. Există un „comportament cultural" alimentar (superior celui strict biologic) ce se desfăşoară sub semnul unor reguli precise, pornind de la procurarea hranei (cultivarea pământului, creşterea animalelor) până la tehnologia de transformare culinară a alimentelor şi modul de consumare a lor. Claude Lévi-Strauss subliniază ideea că acolo unde există reguli începe Cultura (în opoziţie cu Natura). Tot ce este general în natura omului aparţine naturii şi se caracterizează printr-un automatism spontan, spune el, în timp ce tot ce este definit de norme restrictive face parte din cultură, constituind relativul şi particularul. (Lévi-Strauss, 1949: 9)

Multiplele obiceiuri şi convenţii, deprinderi, reguli şi nuanţe de comportament, toate aceste „adaosuri" culturale care însoţesc procurarea, prepararea şi consumarea hranei dovedesc că preocuparea pentru satisfacerea exigenţelor fiziologice deţine un loc restrâns comparativ cu semnificaţiile extraalimentare (nenutriţionale), pe care omul modelat cultural le acordă împlinirii actului alimentar.

Sunt cunoscute azi multe din trăsăturile ce diferenţiază

desfăşurarea lui în diferite grupuri sociale. Obişnuinţe şi prejudecăţi, interdicţii şi preferinţe alimentare, înzestrare tehnică culinară sau maniere la masă, care „mediază şi modelează schimburile noastre cu lumea înconjurătoare" (Lévi-Strauss, 1968: 421), marchează, în fond, deosebiri în modul de trai, dar, mai ales, reflectă apartenenţa la un anume mediu socio-cultural. Ele dobândesc amploare în timpul sărbătorilor, fiind mult simplificate în cotidian. Trăsăturile de bază sunt însă comune celor două segmente de viaţă, definind un stil de trai propriu grupului şi, mai ales, atitudinea lui faţă de condiţionările impuse de stadiul de cultură pe diferite paliere temporale.

Înţelegând cultura ca mod de viaţă al unei societăţi, antropologul american Ralph Linton îşi opreşte atenţia asupra acelor factori comuni ce reglează comportamentul şi atitudinea umană, şi care se constituie în modele culturale caracteristice. Dintre numeroasele modele ce le oferă cultura unei societăţi, el alege pe cel mai simplu, cel ce se referă la unul dintre aspectele consumării hranei: „În societatea noastră, aproape toată lumea mănâncă de trei ori pe zi, luând una din mese în jurul amiezii. Indivizii care nu practică acest obicei sunt consideraţi bizari. Un asemenea consens în comportament şi în opinie constituie un model cultural" (Linton, 1968: 61).[1]

Parte integrantă a modelelor specifice unei culturi, practicile, tehnicile, simbolurile, obiceiurile legate de procurarea, prepararea şi consumarea hranei se dovedesc a fi repere utile în cunoaşterea specificului cultural şi în conturarea identităţii, amprenta lor fiind importantă în detaşarea unui specific naţional. Există un specific franţuzesc, german, românesc etc. în alimentaţie, cristalizat în evoluţia sa lentă, corelat cu nivelul de cultură, dar şi cu situaţia social-economică în diferite epoci istorice. Este bine cunoscut azi faptul că specificul alimentar, cu forţa lui particularizatoare, face parte din tezaurul de cultură

[1] Privind modelele culturale şi hrana, vezi şi Margaret Mead, 1955: 194-204

propriu fiecărui grup etnic, datorită multiplelor şi diverselor implicaţii şi funcţii în cultura unui grup.

Se adaugă la aceasta rolul actului alimentar în structura socială prin capacitatea de a-i strânge pe oameni împreună, de a-i socializa, afirmând dimensiunea sa de „fapt social total" (Mauss, 1950: 147), cum a fost caracterizat, avându-se în vedere subliniata lui funcţie socială. Comentând semnificaţiile actelor umane (bineînţeles cele care nu ţin de un pur automatism), a căror valoare se exprimă prin calitatea lor de a reproduce un act primordial, de a repeta un model mitic, Mircea Eliade ia ca exemplu nutriţia, care nu este o simplă operaţie fiziologică, spune el, ci reînnoieşte permanent comuniunea primordială (Eliade, 1991: 14).

Nu mai puţin importante sunt implicaţiile sistemului alimentar în psihologie, el având impact marcant în gândirea şi reacţiile oamenilor. Un factor psihologic relevant este dorinţa conştientă a omului de a se întoarce uneori în trecut. Intervenţia memoriei afective în privinţa alimentaţiei este parcă mai puternică decât orice alt domeniu al vieţii, contribuind la conservarea în timp a unor trăsături specifice cu forţă particularizatoare. A regăsi mâncarea „ca la mama acasă" înseamnă regăsirea paradisului pierdut al copilăriei lipsite de griji.

*

Pentru realitatea românească, rezultate relevante în interpretarea sistemului alimentar se pot obţine utilizând o metodologie bazată pe decuparea unor importante „opoziţii" (care devin în anumite circumstanţe perechi categoriale, întrucât există între ele întrepătrunderi de elemente).

Prima şi, de fapt, cea mai importantă, datorată influenţei factorilor social-economici, dar cu evidente repercusiuni culturale, se referă la paralela între *sărăcie* şi *bunăstare:* hrana

rezonează evident la această diferenţiere în toate formele ei de manifestare - de la tehnici de preparare şi componenţă (calitate) până la comportament şi obiceiuri. Baza rămâne însă aceeaşi, atât în aspectele materiale, cât şi în cele spirituale, definind un stil comun de viaţă ambelor categorii. Această primă opoziţie se referă cu precădere la cotidian şi, deci, nu o comentăm mai mult în această lucrare.

DE LA COTIDIAN LA SĂRBĂTOARE

O departajare menită să evidenţieze aspecte inedite ale temei în discuţie se referă la opoziţia cotidian-sărbătoresc (*alimentaţie cotidiană - alimentaţie de sărbătoare*). Contrastul creat prin aportul celor două dimensiuni contextuale definitorii ale sărbătorii - *spaţiul* şi *timpul* - se manifestă prin amplificarea actului alimentar cotidian, începând cu consistenţa lui - cantitate şi calitate, continuând cu comportamentul ceremonial sau ritual adecvat sărbătorii.

Legată, tradiţional, de nevoia de ritmare a timpului, de marcare a unor momente importante din viaţa omului prin practici speciale performate într-un spaţiu consacrat, sărbătoarea implică utilizarea unor alimente cu un simbolism accentuat şi organizarea unor mese comune cu valenţe rituale şi ceremoniale deosebite.

Prin raportarea alimentaţiei de sărbătoare la cotidian, la „obişnuitul", „nespectacularul" zilnic, se remarcă „neobişnuitul", „spectacularul" sărbătoresc, evidenţiindu-se, astfel, valoarea timpului (şi a spaţiului), înzestrat cu valenţe sacralizatoare, valenţe ce sunt transferate alimentelor de sărbătoare.

Dar trecerea din timpul profan al cotidianului în timpul sacru al sărbătorii trebuie solemnizată şi purificată. Ea se realizează prin două acte cu finalitate alimentară, care, inserate în cotidian,

au aparența unor acte profane, dar care, în context sărbătoresc, însoțite de gesturi și formule consacrate, devin acte rituale ce marchează intrarea în timpul sărbătorii - „făcutul pâinii" și „sacrificiul unui animal". Ca praguri ale sărbătorii (pregătind începutul sărbătorii nu numai material dar și psihologic), ele subliniază „ruptura" timpului cotidian, „oprirea" temporalității profane și începutul imersiunii omului în timpul sacru al sărbătorii (folosind cuvintele lui M. Eliade).

Dacă în viața cotidiană pâinea poate fi uneori absentă, ea este atribut obligatoriu al sărbătorii (indiferent de epocă istorică sau de situație social-economică). Prin semnificațiile ei pozitive, înscrise într-o axiologie a binelui, pâinea, prezența ei, este „normă" inclusă în modelul cultural al sărbătorescului, ca și sacrificiul animalier, contribuind la „nașterea" timpului sărbătoresc prin crearea cadrului spiritual specific. „Trecerea pragurilor vieții a solicitat, firesc, un ritual al pregătirii, al purificării și așteptării, întrucât, în mentalitatea tradițională, orice act important necesită o primenire fizică și psihică, o inițiere a omului, o depășire a profanului și o apropiere de spațiul generos al cunoașterii, al exemplarității" (Crețu, 1988: 35).

Nu trebuie eludat faptul că cele două sfere - hrana cotidiană și hrana de sărbătoare - se întrepătrund uneori, prin translația unor elemente ale cotidianului în sărbătoresc, ele devenind în context secvențial adecvat semne ceremoniale, rituale sau festive. În cultura populară tradițională este frecvent fenomenul de metamorfozare a unor practici alimentare care, în cotidian, sunt banale acte nutritive și care devin, în practici ceremoniale sau rituale proprii sărbătorii, prin evidențierea conținutului lor simbolic, elemente apte de mediere a contactelor și de asigurare a echilibrelor în relațiile interumane sau în relațiile cu misterioase forțe supranaturale sau cu strămoșii.

Sărbătoarea este o formă superioară de manifestare a actului alimentar, caracterizat prin sporirea cantitativă și calitativă a componentelor sale. Ea relevă faptul că „a mânca" reprezintă

mult mai puțin (din punct de vedere cultural) decât a participa (prin ce, cum, când și unde mănânci) la actele ceremoniale sau rituale specifice sărbătorii. (În aceeași categorie ideatică se înscrie actul alimentar caracteristic ceremoniilor funerare, care, prin trăsături specifice, depășește semnificațiile actului alimentar cotidian.) În context sărbătoresc, alimentele trec într-o nouă ipostază, captând însușiri magico-rituale ce pot influența, în gândirea tradițională, viața omului sau relațiile lui cu cei din jur, cu divinitățile sau cu strămoșii.

Încă de la începutul secolului al XX-lea, remarcând caracterul profan al actului alimentar, Durkheim observa schimbarea lui când alimentul consumat este considerat sacru (Durkheim, 1991: 515-520). Profunzimea contactului intim cu sacrul, prin absorbția unui asemenea aliment, este de natură să transforme, în condiții adecvate, caracterul actului alimentar. În viața zilnică, el este, desigur, un act profan, care satisface nevoile biologice ale organismului. Reglementat prin prescripții și interdicții în viața tradițională și caracterizat prin repetitivitate, actul alimentar poate fi inclus în fenomenologia rituală cotidiană. În acest sens, *masa,* așa cum se derula ea în satul tradițional românesc, începută (și sfârșită) prin gestul crucii însoțit de rugăciune, desfășurată în liniște deplină, într-o atitudine de respect (aproape mistic) față de alimente și mai ales față de pâine, reprezintă un fenomen ritual cotidian, dar care, în context sărbătoresc, este amplificat la dimensiuni excepționale. Mircea Eliade a identificat valori religioase în banale gesturi fiziologice ca nutriția și sexualitatea, constatând că „aceste acte elementare devin la primitiv un rit a cărui intermediere îl ajută pe om să se apropie de realitate, să se insereze în ontic" (Eliade, 1992: 47). De altfel, o principală diferență între omul culturilor arhaice și omul modern savantul o sesizează în „incapacitatea" acestuia din urmă de a percepe viața organică (în special nutriția și sexualitatea) ca „sacramente". „Pentru omul modern ele nu sunt decât acte fiziologice, în timp ce pentru omul culturilor

arhaice sunt sacramente, ceremonii prin intermediul cărora se face comuniunea cu forța pe care *Viața* însăși o reprezintă" (Eliade, 1992: 47). În acest câmp ideatic se cuvine remarcată necesitatea departajării între actul alimentar cotidian și cel sărbătoresc, prin care se exprimă convingător „trecerea" pe care omul modern o operează în sărbătoare din plan fiziologic în plan spiritual, din plan profan în plan sacru prin valențele ceremoniale și rituale ale alimentelor.

ALIMENTAȚIE CEREMONIALĂ -ALIMENTAȚIE RITUALĂ

Studierea alimentației necesită un nou *decupaj*, de data aceasta de mare subtilitate, în vederea unor nuanțări ce pot permite înțelegerea profundă a modului de viață tradițional și a concepțiilor ce stau la baza lui.

Acest decupaj are în vedere diferențierile ce pot fi surprinse între *alimentația ceremonială* și *alimentația rituală*. Demersul este oarecum îngreunat de faptul că sferele lor coincid în mare parte, iar, la rândul lor, ele coincid cu sfera alimentației cotidiene, mai ales privind componența - alimentația ceremonială și rituală preluând modelul fundamental al hranei bazat pe cereale, lactate, carne, la care se adaugă miere, sare, pește. Sesizarea diferențelor este însă posibilă detașând simbolica imanentă sau pe cea inclusă prin tehnica de transformare în procesul culinar (preparare), prin prescripții și interdicții adiacente, limbaj comportamental și verbal, gestică însoțitoare. Ele capătă conotații specifice în funcție de *timpul* preparării, consumării sau oferirii lor, cât și în funcție de *spațiul* în care aceste acte se desfășoară.

Pentru antropologi, *ceremonial* și *ritual* desemnează zone semantice vecine, cu sensuri ce se întrepătrund. Uneori, ele

sunt folosite chiar cu sens sinonim, desemnând fenomene ce uneori se suprapun ca semnificații.

Termenul „ceremonie" a fost consemnat la începutul secolului al XIII-lea în Franța cu sensul de „solemnitate cu care se celebrează cultul religios". Pe parcurs, el a fost extins în zone ale vieții laice, devenind „formă de solemnitate proprie unui eveniment, unui act important al vieții sociale" (Heutsch, 1974: 214).

În accepția Școlii antropologice engleze, în speță a lui Max Gluckman (1962: 22), în câmpul semantic al ceremoniei intră orice complex organizatoric al activității umane (care nu este tehnic sau recreativ) care implică comportamente ce devin expresie simbolică a relațiilor sociale. Pentru Gluckman, ceremonia este categoria generală care relevă două subansamble distincte ce trimit la opoziția sacru-profan: activități rituale (ce se referă la noțiuni mistice) și activități „ceremonioase" (care se referă la noțiuni laice). Această poziție a fost corectată de cercetări ulterioare, care au subliniat că orice fel de ceremonie, laică sau religioasă, exprimă elemente de ordin social, integrate într-un scenariu. Ceea ce trebuie subliniat este faptul că din acest scenariu face parte, ca element central, focalizator, actul alimentar, ce structurează în jurul lui secvențe ale suitei ceremoniale. El necesită coordonarea gesturilor și cuvintelor a numeroase persoane, contribuind la transformarea ceremoniei într-un sistem de comunicare socială, prin bunurile alimentare oferite sub formă de daruri (care, cu cât sunt mai multe, cu atât potențează importanța ceremoniei), sau mese comune (care, prin amploare și abundență, subliniază valențele ceremoniale ale sărbătorii).

Ilustrativ este exemplul ansamblului ceremonial al nunții tradiționale, în care practicile alimentare (daruri sau mese) solemnizează secvențe din desfășurarea suitei, conferindu-le gravitate și, totodată, nota festivă necesară. Cu precădere iese însă în evidență rostul social al actelor alimentare ce punctează

desfăşurarea ceremoniei, fiind edificator exemplul desfăşurării mesei tradiţionale de nuntă cu un meniu alcătuit după severe norme, ce urmează un anumit model ceremonial (cu o succesiune a felurilor de mâncare şi un comportament strict reglementate).

Desprindem, astfel, o funcţie importantă a alimentaţiei ceremoniale, aceea de a ordona acţiunile oamenilor, de a disciplina comportamentul uman în ocazii deosebite. Respectând obiceiurile alimentare caracteristice ceremoniei, individul se integrează în structura grupului, îşi exprimă apartenenţa la comunitatea din care face parte şi dorinţa lui de a păstra şi a strânge legăturile cu membrii acesteia.

Literatura etnologică a evidenţiat faptul că un ceremonial se desfăşoară pe două planuri: un plan ce ţine mai mult de inconştientul uman, compus din elemente mitico-rituale, şi planul concret senzorial, cu manifestările sale spectaculare.

La o primă vedere, secvenţele alimentare se încadrează în acest plan concret, senzorial, amplificând, prin importanţa lor, valenţele spectaculare ale ceremoniei, fie că e vorba de obiceiuri calendaristice, fie legate de ciclul vieţii; dar se cuvine notat că prin simbolica unor alimente ce trimit la credinţe străvechi, prin ritualizarea actelor alimentare din anumite secvenţe ale ceremoniei, cu corespondenţă în modele rituale arhetipale, devine pregnant planul mitico-ritual, ce transformă banalul act nutritiv - act primordial necesar supravieţuirii - într-un act cu numeroase şi concludente semnificaţii spirituale în contextul unui ansamblu ceremonial.

Pornind de la aceste considerente, o definiţie a alimentaţiei ceremoniale ar desemna **sistemul de bunuri şi practici alimentare care (prin tehnici de preparare speciale, mod de consumare şi comportament reglat de norme stricte) se detaşează de cotidian, contribuind la solemnizarea unor momente cu implicaţii accentuate în relaţiile sociale din comunitate.**

Spre deosebire de alimentaţia ceremonială, caracterizată de manifestări şi semnificaţii convergente cu precădere în plan material sau social (dar desigur cu tangenţe şi în plan spiritual), *alimentaţia rituală* se cantonează mai ales în planul spiritual al vieţii tradiţionale (dar cu tangenţe şi în plan social).

Ritul, constituit dintr-o singură secvenţă, reflectă, în genere, credinţe de mare vechime şi are la bază ideea simulării unor acte magice, presupuse a fi eficace pentru viaţa individuală sau a colectivităţii, după cum a observat Cl. Lévi-Strauss (1971). La rândul său, V. Turner (1970: 95) înţelege prin actul ritual comportamentul formal, prescris pentru ocazii, cu referire la credinţe în fiinţe sau puteri mistice.

Efectuat deci în virtutea unei credinţe magice aparţinând unor straturi arhaice ale gândirii populare, scenariul ritual transpune în concret - în cazul nostru prin intermediul simbolismului alimentar - reprezentări sau imagini ce se referă adeseori la mitologie.

În acest sens, antropologii contemporani sunt de acord, în ciuda controverselor între diferitele şcoli, că, în fond, ritul desemnează sistemul de comunicare cu lumea imaginară, cu lumea mitică (Heutsch, 1974 :213). Acest aspect a scăpat atenţiei multor cercetători, mai ales din Şcoala funcţionalistă anglo-saxonă, care au redus activitatea rituală la situaţii sociale armonioase sau conflictuale, minimalizând substanţa simbolică şi pe cea mitologică a ritului (evidentă, cu precădere, în ritualurile alimentare).

Pentru conturarea perimetrului de manifestare a alimentaţiei rituale trebuie operată distincţia existentă în forme de viaţă tradiţională între actele tehnice cotidiene şi cele specific rituale (Leach, 1976: 74). Acestea din urmă pot fi identificate prin preponderenţa simbolurilor şi a vechilor credinţe ce stau la baza procedeelor de preparare şi consumare a alimentelor rituale. În afară de tehnici, alimentaţia rituală operează cu elemente ce posedă o simbolică intrinsecă sau cu acelea ce o dobândesc

prin includerea lor în scheme rituale preconcepute (de exemplu, carnea animalului sacrificat ritual, colacii de botez, nuntă sau înmormântare, mai ales cei care primesc nume de divinităţi).

Se ştie azi că alimentaţia omului, redusă uneori la esenţe simbolice, poate fi inclusă între aspectele multiforme ale practicii rituale pe care mari cercetători le-au numit magie sau religie. I-am numit pe Tylor, Durkheim, Frazer, Robertson Smith, ale căror studii privind evoluţia gândirii magico-religioase, plecând de la formele ei primitive, sunt preţioase contribuţii la aflarea originilor mitice ale practicilor rituale şi explicarea lor în plan psihologic. Desigur, evidentul proces mental ce determină orice act ritual este comun şi actului ritual alimentar, izvorât şi întreţinut de credinţa în eficacitatea magică a hranei (îndeosebi a plantelor alimentare), pregătită şi consumată într-un anumit context. În plus, contactul intim cu omul prin absorbţia alimentului îi conferă acestuia putere de acţiune mai mare decât orice alt agent ritual. Că este aşa, o dovedeşte şi faptul că până şi apa rezultată din spălatul vaselor (la anumite sărbători) este încărcată cu forţe magice, fiind păstrată şi utilizată în practici apotropaice (se stropesc primăvara stupii, animalele etc.) (Marian, *Sărbătorile...*, II, 1898: 15; Pamfile, 1913: 214). Identificăm, totodată, în alimentaţia rituală elemente ale principiului existent la baza multor rituri - *pars pro toto* -, partea are aceeaşi putere, aceeaşi eficacitate, ca întregul. O bucăţică de pâine sau colac mâncată ritual, o micuţă cantitate de lapte, miere sau vin absorbită în context ritual conţin principiul activ al întregului, cu forţa sa de comunicare cu puteri superioare.

Asimilarea alimentelor deţinătoare de sacralitate (prin provenienţa lor ca daruri ale divinităţii) augmentează funcţia terapeutică a riturilor alimentare şi le plasează în sfera strategiei de liniştire (Thomas, 1985: 7), de depăşire a momentelor existenţiale ambigue, nesigure, confuze. Ele au reală valoare psihologică prin contactul profund al omului cu alimentele, metodă eficientă de regăsire a echilibrului în fazele liminale ale

momentelor de trecere cu neliniştea caracteristică din viaţa omului (colacul de Crăciun sau Paşte împărţit familiei şi vecinilor, turta, pâinea ruptă deasupra capului copilului sau al miresei, laptele sau oul mâncat în comun de noul cuplu, colacul oferit la uşa bisericii sau la poarta cimitirului etc.).

Prin construcţii repetitive (ca orice formă rituală, de altfel), riturile în care alimentele au rol preponderent sunt legate de circumstanţe temporale periodice (mari sărbători calendaristice sau din ciclul muncii), dar sunt prezente şi în circumstanţele ocazionale, ce trimit la momente de criză, dezordine, nesiguranţă (Smith, 1979: 145-147). Observăm *atitudinea* rituală faţă de alimente în aceste circumstanţe. Omul nu mănâncă pentru că îi este foame, ci pentru că *trebuie,* pentru că „aşa e bine" (răspuns pe care l-am înregistrat cu cea mai mare frecvenţă în anchetele de teren) sau pentru că este o obligaţie cerută de context.

Actul ritual alimentar are, desigur, şi implicaţii sociale, desfăşurarea lui antrenând, în genere, grupuri mai mari sau mai mici de oameni (rar actul alimentar ritual se desfăşoară individual). Inclus în suita ceremonială, el reprezintă „secvenţa forte" în jurul căreia se organizează ansamblul desfăşurării ceremoniale, cumulând atenţia generală - a actanţilor ca şi a participanţilor.

V. Turner apreciază că ritualul şi simbolul sunt chei pentru a înţelege mai bine fenomenele sociale: „Ritualurile relevă valori la nivelul cel mai profund. Oamenii exprimă în ritual ceea ce îi impresionează cel mai mult şi, deoarece forma de expresie este convenţională şi obligatorie, sunt revelate valorile grupului" (Turner, 1990: 15). Ritualurile în care alimentele deţin un rol special prin simbolica lor de esenţă sau prin cea câştigată de respectarea unor prescripţii de preparare sau consumare (uneori şi de procurare) evidenţiază valori culturale intime ale grupului şi, totodată, preocuparea pentru păstrarea „rânduielii îndătinate" (cum atât de sugestiv numeşte Mihai Pop tradiţia) la nivelul colectivităţii, cu alte cuvinte, preocuparea pentru păstrarea valorilor culturale, dar şi a celor sociale.

Din acest ultim punct de vedere, alimentația rituală are un rol important în relațiile de familie, ea pune în valoare neamul, dar și vecinătatea, la a căror bună funcționare contribuie evident.

Definim deci alimentația rituală drept **sistemul de bunuri și practici alimentare al căror limbaj simbolic este utilizat în secvențe bine conturate (independente sau componente ale unei suite ceremoniale), în scopul comunicării cu forțele supranaturale (divinitate sau strămoși).**

Alimentația rituală este astfel o „punere în acțiune a simbolurilor" (Ghyca, 1981: 160), ce se constituie într-un limbaj codificat, cunoscut și înțeles de întreaga comunitate. Această idee deschide o nouă perspectivă de studiere a alimentației ceremoniale și a celei rituale, care pot fi considerate (fiecare în parte sau împreună) sisteme semiotice formate din semne cu o sintaxă proprie, deci cu relații specifice între ele, dar și cu contextul (care schimbă semnificația alimentelor). În segmentele ceremoniale și rituale ale vieții tradiționale, numărul și calitățile semnificante ale semnelor alimentare, ca și capacitatea lor de a transmite mesaje, sunt mult amplificate față de cotidian.

Utilizând în principal simboluri și gesturi codificate, specifice comunicării nonverbale, alimentația ceremonială și rituală oferă un generos câmp de investigație, în care pot fi identificate relevante procese de comunicare și sisteme de semnificare. Format din semne cunoscute atât de emițători (actanții), cât și de receptori (participanții), limbajul alimentar este cu ușurință decodat, mai ales setul de semne ce respectă discursul ritual tradițional din desfășurarea unei suite ceremoniale.

Darurile și ofrandele alimentare, mesele comune, cu întreg limbajul lor codificat (alimente, gesturi, comportament), au evidente funcții metalingvistice, exprimând mesaje pe care oamenii și le adresează unii altora. Comunicarea ce se realizează

prin intermediul actelor alimentare nu funcționează însă numai la nivel uman, ci transcende spre ființe supranaturale sau spre „lumea cealaltă", unde strămoșii primesc mesajele trimise. Din această perspectivă, gestul alimentar devine semn pentru membrii aceleiași comunități, care îl receptează, îl înțeleg și răspund conform modelelor culturale comune. De aceea, o semiologie a actului alimentar, care repetă adeseori modele arhetipale, ar putea ajuta înțelegerea mai complexă a valorilor culturale specifice unui grup.

I. Lotman apreciază cultura ca fiind cadrul de elaborare a unui sistem de reguli prin care se realizează comunicarea cu ajutorul diferitelor limbaje (Lotman, 1974: 6). Alimentația ceremonială și rituală poate fi abordată ca un limbaj codificat prin care oamenii comunică gânduri, sentimente, opțiuni, dorințe. Dar pentru decodificarea mesajelor, de mare importanță este contextul modelat de cele două coordonate amintite mai sus - cea spațială și temporală (în afară de cea afectivă). Pentru că, fără îndoială, spațiul și timpul, cadre cu dimensiuni și calități variabile, cu discontinuități exprimate în „praguri" ale existenței (sau situații liminale), pot influența schimbări în semnificația semnelor alimentare.

Pentru a exemplifica, amintim variatele ipostaze ale pâinii, care, în contexte diferite, determinate de spațiu și timp, relevă semnificații diferite. Contextul nunții, în timp și spațiu sărbătoresc, îi conferă conotații sărbătorești, cel al înmormântării, în timp și spațiu funerar, conotații funerare. Glisarea semnificațiilor se petrece, desigur, în limite bine stabilite - în esență ele se înscriu în același registru semiotic al pozitivului, al beneficului, dar semnul în sine, ca artificiu de comunicare, conține mesaje cu conținut diferit.

Semnul alimentar operează, deci, pe baza unor convenții sociale acceptate (Eco, 1982: 28), emițând mesaje profund semantizate. Pâinea și sarea, mierea și laptele, oul și colacul oferit de fată tânărului preferat sau găina oferită, ceremonial,

naşului devin, în context adecvat, semne cu semnificaţii cunoscute, decodate cu uşurinţă de membrii comunităţii, de la care se aşteaptă un răspuns comportamental corespunzător.

F. de Saussure consideră adevărate evenimente mentale ideile exprimate prin intermediul semnului, subliniind influenţa lui asupra gândirii umane; în acest sens, semnele alimentare au un impact profund în mentalitate, preferinţe, comportament. Fiind strict convenţional, semnul necesită un interpretant pentru desprinderea semnificaţiilor, dar şi a corelaţiilor între coduri diferite, după cum observă A.J. Greimas (1975: 57). Semnificaţia, spune el, „se poate ascunde sub toate aparenţele sensibile, ea este în spatele sunetelor, după cum este şi în spatele imaginilor, al mirosurilor şi al aromelor" (Greimas, 1975: 63). Această afirmaţie relevă inedite posibilităţi privind perspectiva semiotică de abordare a problematicii alimentaţiei, al cărui evantai de cercetare se poate lărgi prin noi corelaţii şi interpretări.

Psihologia contemporană numeşte „proiecţie" interpretarea pe care intelectul nostru o dă fiecărui semn perceput. Alimentul, deposedat de valoarea sa nutritivă, capătă o proiecţie în imaginar corespunzătoare semnificaţiei pe care omul i-o acordă - semn emiţător de mesaje de prietenie, iubire, dorinţă de comuniune. Omul, ca receptor ce decodifică mesajul în context adecvat, transformă sistemul său alimentar într-o arie semantică în care funcţionează un cod culinar şi comportamental cunoscut, în genere, tuturor membrilor comunităţii. Spunem „în genere", pentru că există numeroase acte de comunicare ce se exprimă prin coduri alimentare ale căror „chei" au fost uitate, explicaţiile fiind reduse la formulele „aşa e obiceiul", „aşa e bine". Exemplificăm prin secvenţa *oferirii găinii naşului* din ansamblul ceremonial al nunţii. Semn-cheie în succesiunea felurilor de mâncare la masa mare, el transmite anumite mesaje participanţilor. O „lectură" a textului comunicării o putem opera conform schemei lui H.D. Lasswell (1973: 31): cine (gazda), ce spune (că masa se apropie de sfârşit), prin ce canal (prin actul simbolic al oferirii găinii), cui (naşului), cu ce efect (participanţii se pregătesc pentru oferirea darurilor). Alte mesaje transmise prin intermediul semnului-aliment pot fi considerate: *rachiul roşu* ce „se juca" a doua zi după nuntă, comunicând întregii colectivităţi informaţia asupra purităţii miresei, de asemenea, *ciorba de potroace*, care constituie semnul bine cunoscut al sfârşitului nunţii.

Studiate în viziunea metodologică a teoriei comunicaţiei, hrana omului şi comportamentul corespunzător pot fi abordate ca un set de semne care, prin interpretare, dau informaţii multiple despre om şi modul lui de viaţă, relevând aspecte cu semnificaţii inedite.

II. SIMBOLISM ALIMENTAR

Studierea alimentației rituale și ceremoniale implică reperarea și tălmăcirea simbolurilor concentrate în unele alimente, simboluri care, transpuse în reprezentări și imagini (ce îngemănează arhetipuri de gândire), sunt utilizate în structurarea ansamblurilor ceremoniale și a secvențelor din obiceiurile populare. Contextul favorizează sublimarea alimentelor în imaginarul cultural, în sensul estompării valențelor nutritive, generatoare de forță fizică, în favoarea valențelor simbolice, generatoare de forță spirituală.

Ca expresie specific culturală, simbolul, deci, poate transfigura un aliment, poate transgresa sensul lui nutritiv spre spiritualitate. Deși este, ca orice simbol, „cea mai mică unitate a ritualului" (Turner, 1970: 19), simbolul alimentar polarizează funcții multiple, dintre care principală este cea mediatoare între realitatea obiectivă (vizibilă și de înțeles) și lumea supranaturală (invizibilă și de neînțeles). Medierea se exprimă prin forța expresivă a mesajelor simbolice ale alimentului (uneori cu o putere sugestivă deosebită), realizându-se contactul spiritual al omului cu sacrul, contact adeseori confuz, în sensul că omul conștientizează sporadic sensul simbolic al alimentelor absorbite, primite sau oferite.

Numeroasele alimente în stare naturală sunt învestite cu calități ce le metamorfozează în simboluri - laptele, mierea, oul, sarea, peștele, vinul. Se remarcă, însă, cumulul de simboluri al celor transformate culinar prin intervenția omului și a focului culinar, care adaugă simbolismului intrinsec al unor alimente naturale elemente noi ce amplifică forța simbolică a produsului (pâine, colac, colivă, mucenici etc.). Este utilizată, totodată, în

scenariul ritual și ceremonial, o simbolică a actelor convenționale (gestică, daruri, mese comune), a formelor și ornamentelor, cu precădere în modelarea pâinii și a colacilor - cercul, crucea, împletitura, scara - simboluri de mare vechime, cu tălmăciri și semnificații multiple.

„Cuvântul simbol înseamnă înainte de toate, rezumat, chintesență" (Ghyca, 1981: 161), spun esteticienii, relevând principala lui caracteristică, aceea de a ajunge la esențe ale gândirii umane. Ca urmare, simbolul apelează la capacitatea mentală a omului pentru descifrarea și interpretarea lui.

Specialiștii în studiul simbolicii notează deosebirea între „gândirea simbolică" și „gândirea rațională" (Sperber, 1972; Izard, Smith, 1979), dar trebuie să observăm că ele se completează în gândirea tradițională, că în încercarea de înțelegere a lumii, a fenomenelor cu semnificație, omul culturii tradiționale împletește cele două sisteme de gândire.

Conform ideilor vehiculate în antropologia modernă, nu numai alimentele, dar chiar și absorbția alimentară are simbolismul ei. „Orice act alimentar este o transsubstanțiere", spune Gilbert Durand, referindu-se la simbolica asimilării alimentare și la mitul „împărtășaniei" alimentare. „Masticarea e negare agresivă a alimentului vegetal sau animal, în vederea nu a unei distrugeri, ci a unei transsubstanțieri" (Durand, 1977: 319), înțelegând prin aceasta esența transformatoare a gestului alimentar și simbolismul lui, „caracterul tainic, intim al unei operații care se efectuează integral în bezna viscerală".

Profund înscrisă în inconștientul colectiv tradițional, simbolica alimentară se manifestă ca un cod cultural ce operează în actul de comunicare, prin intermediul actelor rituale, cu misterioase forțe supranaturale sau cu membrii comunității.

ALIMENTE NATURALE

Parte componentă a recuzitei rituale, alimentele, roade ale pământului, cu simbolismul lor legat, în esenţă, de natură şi forţa ei regeneratoare, trimit mental la permanenţele ciclice ale vegetaţiei, la reîntoarcerea ei ritmică la viaţă, în ultima instanţă la nemurire. De fapt, viaţa, moartea şi reînvierea sunt strâns îmbinate în simbolica hranei şi băuturii, exprimând un mod de gândire robust şi optimist.

Mierea. Dintre alimentele în stare naturală ce însumează simboluri de mare vechime se detaşează mierea, considerată în vechile culturi aliment sacru, componentă de bază a hranei şi băuturii zeilor. Pe de altă parte, cu bine cunoscutele calităţi nutritive, ea are importanţă deosebită, în viaţa tradiţională, în alimentaţia copiilor mici şi a bătrânilor, fiind, totodată, mult utilizată în medicina populară. Mitologie şi pragmatism se regăsesc, astfel, îngemănate în simbolica ei, axată pe ideea de puritate, bunătate, blândeţe, simbolică bine cunoscută din cele mai vechi timpuri (Herseni, 1977: 328).

Credinţele în virtuţile purificatoare şi fertilizatoare ale mierii, considerată element de bun augur în orice început, cu puteri exclusiv benefice în acţiunile oamenilor, explică prezenţa ei în secvenţe principale ale obiceiurilor populare din întreaga ţară.

Pe masa ursitoarelor se aşează trei azime sau turtiţe, colaci sau pâine unse cu miere, ale cărei însuşiri de influenţare magică a viitorului copilului sunt augmentate în momentul menirii lui. În virtutea aceloraşi credinţe, în apa primei scalde se pune miere sau fagure de miere, „ca să fie copilul bun, să nu fie urâcios" sau „să fie dulce ca mierea"[1].

Şi în cadrul complexului ceremonial al nunţii, mierea are

[1] Informaţie de teren, culegător G. Comanici, comunele Lereşti şi Petreşti, jud. Argeş, 1980.

aceleaşi conotaţii benefice, de aceea secvenţe multiple au ca marcă simbolică mierea: din miere gustă tinerii la cununie (Niculiţă Voronca, 1903: 1175), miere se adugă în „paharele dulci" (Gorovei, 1910: 105) din care li se dă să bea, cu miere este „umplută" găina ce se dă mirelui la masa mare să o rupă (Şezătoarea, 1903: 39), cu miere desenează mireasa o cruce pe pereţii camerei nupţiale (Vulpescu, 1930: 225).

Nici din ritualurile însoţitoare ale înmormântării şi pomenirii morţilor ea nu lipseşte - „un păhărel cu miere", „un şipuşor cu vin sau mied" (Marian, 1892: 377) fac parte din recuzita scenariului ritual, având la bază simbolica benefică a mierii, mediatoare în relaţiile cu strămoşii. Dar principala ei utilizare în modele de viaţă tradiţională se regăseşte în prepararea colivei, reverberaţiile ei simbolice fiind sporite în combinaţia cu boabele de grâu.

Numeroase utilizări rituale ale mierii depistăm şi în obiceiurile din ciclul calendaristic - cu miere se ung „Sfinţii" la 9 martie, în Sâmbăta lui Lazăr se dau de pomană ulcele cu miere, alviţa ce se „bate" la Lăsatul Secului are în componenţă, cu precădere, miere (Marian, vol. I, 1898: 279), „jolfa" pentru „turta cu jolfă" („pelincile Domnului"), la Crăciun, este îndulcită cu miere.

Sărbătoarea ce concentrează cele mai multe obiceiuri în care mierea (împreună cu aluatul) încifrează semnificaţii complexe, fiind înzestrată în credinţele populare cu virtuţi magice, este Sân Toader. Element esenţial al vrăjilor şi farmecelor ce se fac în această zi, mierea este, în prealabil, consacrată religios (fiecare femeie duce la biserică „un păhărel de miere, lumânare, şipuşor de vin, mied sau mursă"[1]. Păstrată

[1] Pentru exemplificare amintim obiceiuri din Banat (Marian, vol. II, 1899: 74-88; Apolzan, 1987: 144), al căror act ritual principal este prepararea unei „pogace", unsă cu miere, pentru fiecare membru al familiei, care trebuie să o termine „pe nemâncate". Cu mierea rămasă, mamele ating fetele pe frunte, piept, mâini, genunchi şi, totodată, prepară o turtă cu făină „de la două case aşezate faţă în faţă, mestecată cu o bucată de sare (ce s-a purtat în poală de marţi până marţi)". Această turtă concentrează puteri benefice cu efect asupra fetelor, dar şi a celorlalţi membri ai familiei.

în timp, această miere dovedeşte virtuţi magice vindecătoare.

Forţa rituală concentrată în acest aliment este probată de practici cu rezonanţă magică deosebit de vechi. Exemplificăm cu aceea a culesului mătrăgunei „pe dragoste", aşa cum o prezintă M. Eliade, obicei care presupune răsplată în miere, pâine şi sare aşezate pe locul de unde a fost smulsă planta cu formula rituală „Eu îţi dau miere, pâine şi sare, dă-mi mie puterea Sfinţiei-tale" (Eliade, 1980: 212). Oferită divinităţii-Pământ, mierea relevă plurivalenţa sa simbolică: puritate, forţă, viaţă, simboluri aureolate de misterul producerii ei (ce trimite la resorturi divine) şi de rolul ei mitologic de hrană a zeilor.

Produs natural prin excelenţă, mierea este „analogonul natural al celui mai natural aliment, care e laptele matern" (Durand, 1977: 322). Corespunzând prin origine şi valenţe (nutritive şi simbolice) plantelor alimentare, *mierea* şi *laptele* sunt considerate în antropologia modernă alimente primordiale, arhetipuri alimentare.

Laptele. „Primul substantiv bucal al omului" (Durand, 1977: 320), de aceea „aliment primordial", suprem, laptele este asociat în imaginarul cultural cu mierea. Există o întreagă mitologie privind izvoarele de lapte şi miere specifice Paradisului, privite ca echivalente ale hranei ce asigură fericirea deplină. În mitologia preelenică, laptele (cu apă) şi miere este ofrandă pentru zei, iar imaginea izvoarelor de lapte şi miere din mitul dionisiac afirmă vechimea credinţelor relative la forţele creatoare de fericire ale combinaţiei lapte şi miere. În mod deosebit, laptele are o mitologie specială legată de laptele matern începând cu mitul lui Demeter (al cărei lapte conţinea calităţi vindecătoare) şi al Herei, soţia lui Zeus, al cărei lapte s-a transformat în ambrozie - băutură sacră a imortalităţii (Herseni, 1977: 326, 328).

Considerat băutură cu virtuţi magice, „dătător de viaţă, sănătate, vigoare şi, deci, în mentalitate primitivă, de nemurire" (Herseni, 1977: 328), laptele reprezintă simbolul vieţii şi al

sănătăţii, fiind, aşa cum presupune autorul, „prima băutură folosită la serbările populare" (în amestec cu miere).

Puritatea laptelui, asociată inocenţei infantile, „gaj de forţă calmă, albă, lucidă", după caracterizarea lui Roland Barthes (1957: 77), conferă acestui important aliment un simbolism benefic marcat şi, ca urmare, un rol important în numeroase secvenţe rituale. Străvechi credinţe, cum ar fi cele care stimulează lactaţia la femei, de exemplu, credinţa în „piatra laptelui" (Frazer, vol. I, 1980: 76) sau în ramura verde de arminden cu aceeaşi funcţie la animale (Frazer, vol. I, 1980: 251), sunt comune multor popoare, ca şi practicile magice de preîntâmpinare a „furatului laptelui" (Frazer, vol. IV, 1980: 313; vol. V, 1980: 15, 17, 57).

La poporul nostru consemnăm credinţe şi practici magico-rituale orientate în sensul preocupărilor pentru protejarea surselor de lapte, demonstrând locul important al laptelui în alimentaţia populară[1].

În obiceiurile practicate la naştere, funcţia nutritivă a laptelui prevalează asupra funcţiilor sale rituale. Simbolismul lui iese în evidenţă în secvenţe ale obiceiurilor de nuntă (consumul ritual al laptelui din aceeaşi strachină cu aceeaşi lingură de către cei doi tineri, sau, în comun, cu naşii şi druştele - colac cu lapte) şi. mai ales, în obiceiuri de pomenire a morţilor (Bilţiu, 1986: 168) - „pomana cu lapte" fiind răspândită în întreaga ţară, cu precădere la „Moşii" de Sân Georgiu (Marian, vol. III, 1901: 282; Voronca, 1903: 370; Fochi, 1976: 303), de vară (sau de Rusalii), când se împart oale cu lapte (simplu sau cu grâu, tăieţei, colarezi, păsat, caş sau balmoş). Şi în alte obiceiuri, laptele şi produsele lactate (în combinaţie cu cereale sau produse cerealiere) constituie principali agenţi rituali, dovedind încărcătura lor simbolică, cu efecte purificatoare şi

[1] Despre mana laptelui şi actele magice de împiedicare a „luării manei", vezi Gh. Pavelescu (1944: 56-65).

regeneratoare.

Pentru „Datul de veri şi verişoare" (surate), laptele (simplu sau în combinaţie cu cereale - grâu, păsat, tăieţei, colarezi) - constituie darul ritual cu forţă de consacrare a noii legături de rudenie alături de pâine sau colac (Rădulescu Codin, 1909: 67; Gorovei, 1937: 44); de asemenea, colindătorilor li se oferă, uneori, brânză, darurile pentru naşi sau moaşă conţin produse lactate.

Laptele (şi simbolica sa purificatoare) este utilizat cu funcţii rituale nu numai în ipostaza sa de aliment. În multe zone el este adăugat în apa pentru scăldătoarea rituală la naştere. Conform unor informaţii mai vechi, el este agent ritual de aceeaşi natură la nuntă - adăugat în scăldătoarea mirilor (Gorovei, 1915: 89) şi chiar la înmormântare (în scalda celui mort) (Ghinoiu, 1988: 176). Consemnăm, totodată, utilizări rituale ale laptelui în vechi obiceiuri de udare a paparudei cu lapte (Cuceu I., Cuceu M., 1988: 124), ca faţete inedite ale simbolismului purificator şi fertilizator al acestui aliment fundamental în hrana omului.

Oul. Arhetip cosmogonic, simbol universal al naşterii, oul se raportează, după părerea lui Mircea Eliade, „nu atât la naştere, cât la o re-naştere repetată după modelul cosmogonic". „Simbol al nemuririi", el face parte dintre simbolurile reînnoirii naturii şi vegetaţiei, reprezentând o epifanie a creaţiei şi, în cadrul experienţei hierofanice, un rezumat al cosmogoniei (Eliade, 1992: 378-380). „Soarele e dintr-un ou" (Voronca, 1903: 420), spun străvechi credinţe româneşti, sintetizând evantaiul simbolic al acestui aliment cu funcţii rituale marcante în multe obiceiuri.

Limbajul lui simbolic deosebit de expresiv nu se opreşte doar la oul pascal, ale cărui conotaţii simbolice, augmentate prin vopsirea cu culoarea roşie a sângelui sau prin încondeierea lui cu motive, la rândul lor, încărcate de simbolism, sunt, în genere, cunoscute din lucrări etnologice de mare valoare (Marian, vol. III, 1901: 1-187; Voronca, 1903: 338-350; Rădulescu Codin, Mihalache, 1909: 92; Gorovei, 1937; Zahacinschi, M. şi N., 1985; Bălaşa, 1992). Cu precădere, A. Gorovei a relevat semnificaţiile plurivalente ale oului pascal în viaţa tradiţională. El numeşte Paştele „sărbătoare a ouălor roşii" şi inventariază numeroase obiceiuri caracteristice, începând cu ciocnitul ritual (care urmează prescripţii privind partea oului ce trebuie ciocnită, reguli privind ordinea - „întâi bărbatul cu femeia, apoi părinţii cu copiii" (Gorovei, 1937: 31)), însoţit de formule rituale („Hristos a înviat!", „Adevărat a înviat!"). Într-o interpretare nouă, observăm că, plasat imediat după actul religios al celebrării Învierii, ciocnitul şi mâncatul oului marchează *intrarea în sărbătoare, începutul* acesteia. Acest act ritual păstrează pe tot parcursul sărbătorii principalul rol ceremonial de *început* al meselor.

În schimbul de daruri şi în ofrandele pentru morţi specifice sărbătorii, oul roşu este elementul central, relevând virtuţi simbolice legate de reînnoire şi nemurire.

Păstrat peste an, în multe zone chiar aşezat la icoană, oul roşu are rol benefic sporit datorită însuşirilor magico-rituale captate în timpul sacru al sărbătorii Paştelui (de asemenea, la Sfântul Gheorghe, Duminica Tomei, Înălţare). Desigur, încă nu sunt epuizate semnificaţiile oului, acest aliment cu aport nutritiv de excepţie, dar care relevă şi disponibilităţi rituale polivalente, mai ales în ciclul Pascal, ce oferă cadrul temporal propice manifestării simbolismului său legat de regenerare şi reînviere. Obiceiurile populare româneşti, cu bogăţia lor de manifestări ale spiritualităţii tradiţionale, dezvăluie şi alte segmente de viaţă rituală sau ceremonială în care oul exprimă o simbolică complexă, înscrisă în sfera naşterii şi renaşterii vieţii pe pământ. Această simbolică stă la baza obiceiului de a înţărca copilul cu ajutorul unui ou copt pus peste prag (Voronca, 1903: 425), de a oferi la nuntă mirilor un ou (uneori presărat cu zahăr), pe care trebuie să-l mănânce legaţi cu un ştergar[1], de a aşeza pe prag

[1] Arhiva I.E.F., *Chestionar, Atlasul Etnografic Român - Ocupaţii,* com. Iclănzel, jud. Mureş, 1980.

două ouă, pe care mireasa trebuie să le spargă cu piciorul când intră în casă, sau de a pune un ou în sicriu[1], pentru călătoria cea mare - simbol al renaşterii prin moarte, idee proprie filozofiei populare.

Obiceiul larg răspândit, conform căruia în încheierea mesei bogate ce se organizează la „Lăsatul secului" (ce marchează începutul perioadei de abstinenţă alimentară a postului) trebuie să mănânci un ou fiert „ca să pară postul uşor", „ca să le treacă degrabă postul" (Voronca, vol. III, 1903: 284), trimite la credinţa în virtuţile sale regeneratoare. Aceeaşi idee inspiră acte rituale din obiceiurile legate de muncă. „La 40 de sfinţi când se scoate plugul şi dă să iasă din ogradă, aruncă un ou pe sub mâna stângă, peste boi sau dinaintea acestora..." Felul în care rezistă oul este semnul rezistenţei plugului şi al succesului muncii începute. De asemenea, când pleacă la semănat pun în traistă un ou fiert (printre seminţe)[2] sau pentru recolta viilor „se îngropau ouă întregi sau se risipeau coji de ouă în răscrucile viilor la Paşte" (Iordache, 1985: 249).

Oul este element ce sacralizează actul „prinderii suratelor" (în Vrancea), „înfârtăţitul" (Mehedinţi), „mătcălăul" (Banat), petrecerile cu mese comune pe care cetele de feciori le organizează după colindat în Transilvania (la care principalul fel de mâncare, „papa cea mare", este preparată din ouăle adunate în timpul colindatului) sau mesele Junilor Braşovului, care „în lunea Paştilor merg pe la case după ouă, în special la casele cu fete mari" (Muşlea, 1972: 50).

Implicaţiile valenţelor oului în medicina populară, ca şi în practicile divinatorii din noaptea de Anul Nou (Marian, 1898:

[1] Informaţii de teren, Ofelia Văduva, com. Berzasca, jud. Caraş-Severin, 1981.

[2] Arhiva I.E.F., Chestionar, Atlasul Etnografic Român - Ocupaţii, com. Suraia, jud. Vrancea, 1976, şi com. Ţibucani, jud. Neamţ, 1978. În Voronca (vol. I, 1903: 167): „... pun în sac sfinţituri de la Paşti: pască, coji de ouă, slănină...".

143), au drept sursă credinţele în forţele benefice concentrate în ou, în simbolismul şi energia lui magico-rituală, ce îl transformă într-un agent ritual mult utilizat.

Sarea. Simbol de puritate, curăţenie şi perfecţiune, sarea apare în viaţa rituală, de obicei, alături de pâine, devenind semn al armoniei, al păcii, prieteniei şi ospitalităţii (tânărul cuplu trebuie să mănânce pâine cu sare din acelaşi vas, copilul proaspăt botezat se aşează pe pâine şi sare, dar mai ales obiceiul, devenit marcă a identităţii culturale, întâmpinarea oaspeţilor cu pâine şi sare).

Considerată sfântă din cele mai vechi timpuri (Homer o numeşte divină), sarea, acest „dar al zeilor", este preţuită pentru calităţile sale nutritive, dar şi pentru virtuţile sale simbolice. La vechii evrei, o legătură strânsă era doar aceea pecetluită prin masa alcătuită din pâine şi sare, numită „legătura sării", iar grecii şi romanii însoţeau orice sacrificiu cu pâine şi sare. Totodată, pentru a conferi unei mese caracter ceremonial, puneau pe mijlocul ei un vas cu sare. Ca simbol al prieteniei şi al înţelegerii, vechii romani o utilizau la prepararea unei prăjituri foarte sărate, „*mola salsa*", din care, la căsătorie, trebuiau să mănânce ambii parteneri (Ciauşanu, 1914: 306).

Textele religioase consemnează valoarea spirituală a sării la vechii evrei, dar şi la primii creştini. Iisus îi numeşte pe apostolii săi „sarea pământului" (Matei, 5, 13), metaforă din care desprindem sensul simbolic pe care Iisus îl atribuie sării, a cărei putere de conservare este transpusă alegoric de El în păstrarea nealterată a mesajului cuvântului divin.

Potrivit vechilor credinţe româneşti, „sarea e mama lui Dumnezeu", „sarea e dreptatea", „Sfânta sare e Sfânta dreptate" (Voronca, vol. I, 1903: 183), ceea ce explică prezenţa sării în numeroase acte rituale tradiţionale. Simbol pozitiv, ea este înzestrată cu forţa magică de îndepărtare a spiritelor rele: „Pâinea şi sarea e de mare ajutor, alungă tot răul de la casă", „Să presuri pragurile cu sare sfinţită ca să nu se poată apropia

(necuratul)", „Noaptea e bine să steie sarea pe fereastră, căci dormi bine şi nu se apropie nici un rău"[1].

Dar sarea este totodată învestită cu valenţe negative, rezultat al acţiunii ei distructive în cantităţi mari (asupra pământului, organismului uman, alimentelor preparate). Datorită ambivalenţei sale, ea poate îndepărta uneori spiritele bune, spun vechi informaţii de teren, de aceea, în unele obiceiuri, ea este exclusă din componenţa aluatului - pe masa de Ajun se pune o azimă nesărată; azima pentru mireasă (Cluj) sau „turta copilului" (Vâlcea) sunt, de asemenea, nesărate[2].

Predominante sunt însă valenţele ei pozitive şi, ca urmare, sarea rămâne principal element ritual în obiceiuri legate de muncă, mai ales în creşterea animalelor, dar şi în cultivarea pământului. La „scosul" plugului (Marian, vol. II, 1899: 173), la 9 martie sau la Sfântul Gheorghe, „dimineaţa ciobanii mănâncă ceva sărat şi pleacă cu oile la păşune" (Fochi, 1976: 302). În aceeaşi zi, acte ceremoniale în care pâinea şi sarea au rol ritual major sunt practicate de fete (în Bucovina) pentru purificare şi mărirea forţei de atracţie (Marian, vol. III, 1901: 277). Obiceiul „prinderii de surate sau fârtaţi" (în Moldova) sau „mătcălăul" (în Banat) se petrec sub semnul ritual al sării (Marian, vol. II, 1899: 84; vol. III, 1901: 189), acelaşi fiind semnul sub care se fac focuri rituale (în Bucovina) la Blagoveştenie (Marian, vol. II, 1899: 225).

Absolut indispensabilă vieţii omului, această materie de o puritate, de asemenea, absolută, concentrând o simbolistică legată de transparenţă şi curăţenie este de mare importanţă în practicile divinatorii de Anul Nou sau de Bobotează, când tinerele fete încearcă să-şi afle viitorul partener de viaţă (Marian, vol. I, 1898: 64, 75, 130, 137, 142, 146, 187).

[1] Voronca, vol. I, 1903: 183-185. La pagina 186 autoarea înregistrează numeroase credinţe privind locul sării. „Şezătoarea", an V, ian. 1899, p. 54.

[2] Caraman, 1931: 70; Informaţii de teren, Ofelia Văduva, com. Dăbâca, jud. Cluj, 1982; sat Cârstăneşti, com. Oteşani, jud. Vâlcea, 1991.

Creaţia narativă populară a reţinut semnificaţiile multiple ale sării (basmul *Sarea în bucate*), relevând sensul simbolic al acestui element care transformă (adăugată în cantităţi mici) gustul mâncării oamenilor (prin calităţi gustative noi), dar care implică şi ideea de conservare şi deci de nemurire. Importanţa sării este la fel de mare în alimentaţia animalelor, mai ales pentru crescătorii de oi, care acordă atenţie deosebită acestui element cu efecte stimulative asupra lactaţiei, cât şi asupra fertilităţii animalelor (sarea conţine substanţe energizante şi euforizante). Există obiceiuri vechi conform cărora sarea animalelor este menită prin acte rituale să asigure spor şi fertilitate. De exemplu, în ajunul Crăciunului, stăpânii de oi pun un „bruş" mare de sare, învelit bine, sub pragul casei peste care se umblă, unde îl lasă până în ziua de Ales - 22 aprilie - când îl vor măcina, îl vor amesteca cu tărâţe şi-l vor da oilor în mâncare (Pamfile, 1913: 24).

Peştele. Legat cu precădere de interdicţiile alimentare, fiind singurul aliment de origine animală tolerat în hrana de post în anumite zile (deci aliment ritual prin excelenţă), peştele cumulează străvechi simboluri ce îşi au izvorul în mitologia multor popoare.[1]

Considerat sacru (Frazer, vol. IV, 1980: 22) de sirieni sau adorat ca zeu de unele popoare primitive (Frazer, vol. IV, 1980: 129), peştele este în mitologia românească element cosmogonic fundamental. „În mare este un peşte, pe peştele cela stau patru stâlpi şi pe stâlpi pământul, când peştele clatină din coadă, atunci şi pământul se cutremură... Cei patru stâlpi sunt cele patru posturi. Noi posturile le postim de aceea ca să nu ne cufundăm. Dar acum un stâlp e mai mâncat, căci oamenii nu postesc" (Voronca, vol. I, 1903: 141).

Textele biblice amintesc adesea peştele (*Pescuirea minunată*, Luca, 5, 4-9, *Înmulţirea peştelui în pustiu*, Matei,

[1] Referitor la simbolismul peştelui vezi G. Durand (1987: 264), J.G. Frazer (vol. IV, 1980: 22, 128)

15, 33-39), simbol al primilor creştini, şi chiar al lui Iisus însuşi, potrivit iniţialelor cuvântului *ihtis* (în gr. *IXΘYS* = peşte) care au compus expresia *Iisus Hristos Teou Iios Sotir* („Iisus Hristos Fiul lui Dumnezeu, Mântuitorul").

În credinţele populare româneşti, peştele e legat de începuturile creştinismului pe aceste locuri. Legendele privind lupta primilor creştini pentru impunerea credinţei lor se referă la greutăţile întâmpinate de ei pentru respectarea interdicţiilor alimentare. S.Fl. Marian consemnează legende între care aceea a împăratului Diocleţian, care ar fi vrut să-i determine pe creştini să mănânce „mâncăruri spurcate", dar aceştia au aflat şi au mâncat grâu fiert. Atunci Diocleţian a aruncat mâncarea în râuri să o mănânce peştii şi, în acest fel, să-i silească pe creştini (care vor mânca peştele „spurcat") să renunţe la hrana lor de post. Creştinii au aflat şi n-au mâncat nici peşte ... (Marian, 1892: 312) Totodată, există (în Bucovina) legende despre Sfântul Toader, care i-a sfătuit pe creştini să nu mănânce peşte în post fiindcă a fost „spurcat" (Marian, vol. II, 1899: 74; Voronca, vol. I, 1903: 289).

Element mitologic, consacrat de religie ca simbol al lui Iisus, peştelui îi este rezervat în obiceiurile populare un statut special. Deşi nu este admis în hrana de post obişnuită, există zile de „dezlegare la peşte" în postul cel mai sever, în care el este singura proteină tolerată. În acest sens, Buna Vestire (Blagoveştenia - 25 martie, Floriile sau Naşterea Maicii Domnului - 8 septembrie) sunt zile de „dezlegare la peşte", ca şi unele zile de miercuri, vineri, sâmbătă sau duminică din post. „Cine înghite un peşte viu la Blagoveştenie, acela va prinde peşte tot anul" (Marian, vol. II, 1899: 221), de asemenea, şi cel care la 40 de sfinţi (9 martie) prinde 40 de peşti şi unul îl înghite viu (Voronca, vol. I, 1903: 959). Important rol ritual are şi peştele mâncat la Paşte (după pâinea sfinţită, dar înaintea oricărui alt aliment), gest obligatoriu în vechi tipare de viaţă, bazat pe simbolismul benefic al peştelui, care poate asigura

sănătatea şi vioiciunea omului pe parcursul unui an întreg (Marian, vol. III, 1901: 99). În context funerar, la pomana de înmormântare (dacă este, în post, mai ales), peştele are rol ceremonial, conferind mesei solemnitate şi semnificaţii creştine marcante.

Vinul este băutura al cărui rol ceremonial şi ritual se detaşează în mod evident nu numai prin frecvenţa utilizării dar, mai ales, prin multitudinea de semnificaţii străvechi ce le însumează şi care au căpătat, prin consacrarea religiei creştine, contur spiritual bine definit.

Considerat din cele mai vechi timpuri băutură sacră, vinul are o mitologie bogată, legată de cultul lui Bachus, zeu roman, corespondentul zeului grec Dionysos (iniţial zeu al vegetaţiei, apoi, prin metamorfoze succesive, zeu al vinului şi al viţei de vie). Vinul presupune, de obicei, corelaţia cu beţia obişnuită, cu însuşiri euforice orientate spre banal, dar a fost identificată în istoria culturii umane beţia mistică (sau iniţiatică, extazul mistic), beţia rituală (Herseni, 1977: 274), cu multiple valenţe, ce transcend spre sfera spirituală. Acestea transformă vinul în simbolul vieţii ascunse, al tinereţii biruitoare şi tainice, după cum spune G. Durand, observând că, prin simbolică şi prin culoarea roşie, el este o „reabilitare tehnologică a sângelui", motiv pentru care consumul lui are un rol sacramental la multe popoare (Durand, 1977: 324).

Antropologia ultimelor decenii (Dumézil, Durand, la noi A. Oişteanu) a arătat ce a însemnat în viaţa vechilor popoare praznicul ritual, băutul şi îmbătarea colectivă, al căror rol era să creeze o legătură mistică între participanţi şi totodată să transforme omul prin însuşirile euforice ale vinului.

Este bine cunoscută măsura luată de Deceneu în vremea lui Burebista (secolul I î.Hr.) pentru distrugerea viilor, în scopul dezobişnuirii dacilor de a bea vin. Posibil, această măsură a fost luată în numele unor mai vechi credinţe, care considerau băuturi sacre doar laptele şi mierea (hidromelul), băuturi ce au fost înlocuite în practici magico-rituale precreştine cu băuturi

fermentate (cu vin) pentru a obține frenezia și delirul credincioșilor (Herseni, 1977: 265).

Străvechea concepție referitoare la sacralitatea vinului, simbol al bucuriei și abundenței, a fost preluată de creștinism. „Vinul este pentru om apă dătătoare de viață, dacă îl bea cu măsură". „Bucuria inimii și veselia sufletului, când îl bei la vreme și cu măsură"[1], sunt cuvinte biblice care relevă calitățile vinului, dar care îndeamnă la cumpătare, la evitarea exceselor privind consumul lui.

Perceput în altă ipostază, cea a sângelui, „lichidul roșu, dens și vital" (Barthes, 1975: 83), cu care a fost identificat în religia creștină, vinul a fost acceptat (alături de aluat) ca substanță euharistică, ce reprezintă simbolic sângele sfânt al lui Hristos, incluzând astfel semnificațiile nemuririi și învierii din morți. El este consacrat astfel ca element esențial al misterului Euharistiei - ritual religios de importanță fundamentală în creștinism, augmentând astfel valoarea lui spirituală. Drept urmare, această băutură ce a fost inclusă ca aliment ritual și ceremonial în majoritatea obiceiurilor populare românești. Vechea mentalitate românească consideră pâinea și vinul „hrana totală". Într-o variantă a legendei despre Baba Dochia, aceasta îi cere lui Dumnezeu *mâncare*, înțelegând prin aceasta pâine și vin (Marian, vol. II, 1899: 105) - ca elemente definitorii ale hranei omului.

Grija țăranului pentru obținerea vinului s-a concretizat în obiceiuri care au drept suport spiritual credința că prin crearea unui complex magico-ritual recolta va fi influențată, cantitatea de struguri va crește, iar calitatea vinului obținut va fi dintre cele mai bune. Astfel „gurbanul" (1 februarie, în Teleorman, când în cadrul unor petreceri se stropesc viile cu „vin vechi")

[1] *Vechiul Testament*, Fundația pentru Literatură și Artă „Regele Carol II", 1938, București, *Cartea înțelepciunii lui Iisus, fiul lui Sirah*, sau „Eclesiasticul", 31 (27-30).

sau „praznicul viilor" (25 martie, în Gorj, când se organizează procesiuni pe dealurile cu vii, iar vinul și colacii sunt elemente cu rol ritual principal), sărbători ale speranțelor în viitoarea recoltă, ca și „culesul viilor" („christovul" sau „hrisovul viilor" - 27 septembrie), celebrare a vieții și rodniciei, toate au drept marcă băutul vinului, dătător de veselie și bucurie. Amintiri, poate, ale vechilor serbări dionisiace, ele relevă rămășițe ale mitului lui Dionysos, mit legat de cultul băuturii învestită cu puteri magice de asigurare a abundenței și fericirii.

Credința în valențele sacre ale vinului constituie izvorul spiritual al multor obiceiuri. În multe zone (noi l-am consemnat la Porțile de Fier[1]), există obiceiul ca la construcția unei case să se îngroape sub temelie, alături de alte obiecte (cap de cocoș, aluat de pâine, cereale, bani), un pahar cu vin, iar pe căpriori, într-o ramură verde, să se agațe o sticlă cu vin. Comentând obiceiul depunerii unor asemenea ofrande la temelia casei, M. Eliade arată că sensul lui primordial este să „însuflețească" construcția, dar nu „prin jertfirea unei ființe vii, ci prin consacrarea unor obiecte încărcate cu realitate și putere; fiecare din aceste ofrande este un centru energetic, care poate face să trăiască și să dureze o construcție, un corp arhitectonic" (Eliade, 1943: 61).

În vechea mentalitate, vinul este totodată *simbol al belșugului*. De aceea el este mult folosit în actele rituale din cadrul nunții, în credința că, prin însușirile lui, ar putea influența viitorul noii căsnicii, durabilitatea ei în timp. Plosca cu vin - devenită simbol al nunții - este prezentă în momentele mai importante ale ceremoniei, în toate zonele țării, iar paharul cu vin din care gustă tinerii (numit și paharul „comun" sau „de obște") are semnificații ținând de bucuria momentului, dar și de soarta comună a viitorilor soți (Braniște, 1980: 412).

[1] Informații de teren, Ofelia Văduva, com. Pescari, jud. Caraș-Severin, 1970.

În unele regiuni (de exemplu, Oltenia - Gorj), momentul intrării miresei în noua gospodărie este marcat printr-un ritual în care prezența vinului este nelipsită. Intrând în curte, mireasa înconjoară o măsuță pe care este așezată o pâine și un vas cu vin. În casă este primită, de asemenea, cu o pâine și un vas cu vin. Obiceiuri asemănătoare se regăsesc și în alte regiuni ale țării, probând existența unui fond comun de credințe privind rolul ritual al vinului.

Strângerea darului pe o bucată de pâine stropită cu vin, în speranța înmulțirii magice a banilor, este, de asemenea, o practică rituală comună atât la botez cât și la nuntă în multe zone ale țării.

Riturile de înmormântare și cele legate, în genere, de cultul morților, păstrează, de asemenea, vechile credințe în valențele rituale ale vinului; trupul mortului, coliva ca și mormântul sunt stropite cu vin (reminiscențe, poate, ale libațiunilor romane pe morminte), participanții la masa de pomană mănâncă mai întâi pâine stropită cu vin - în sudul țării - „călăvie"), varsă o picătură de vin înainte de a bea paharul (pentru cei morți), ulcica ce se oferă în zilele de pomenire a morților conține, adesea, vin.

Analiza rolului ritual al băuturii, în special al vinului, în obiceiurile practicate de cetele de feciori la sărbătorile de iarnă cu accentul lor „bahic" (magistral prezentată de T. Herseni), poate fi întregită doar prin sublinierea rolului lor ceremonial în toate sărbătorile, prin relevarea ideii de sărbătoresc pe care prezența lui o implică.

Cu timpul, vechile credințe legate de însușirile magico-rituale și ceremoniale ale vinului au fost transferate asupra altei băuturi, rachiul, pe măsura dezvoltării tehnicii de distilare și producere a noii băuturi. El pătrunde în obiceiuri, alături de vin, căpătând la rândul lui semnificații deosebite. La construcția unei case, în ramura verde se pune și o sticlă cu rachiu, pe masa ursitoarelor se pune, alături de sticla cu vin, una de rachiu, moașei i se oferă, în chip ritual, o sticlă cu rachiu. În obiceiurile de nuntă, „ulciorul cu răchie" este folosit pentru invitarea nuntașilor și alegerea nașului. Ca și paharul cu vin în ritualul pețitului, când primirea sau refuzarea lui înseamnă acceptarea sau nu a căsătoriei, „ulciorul cu răchie" capătă valențele unui limbaj codificat de comunicare - primirea sau refuzarea lui înseamnă acceptarea sau nu a calității de naș sau a participării la nuntă[1].

Trebuie observat faptul că vinul rămâne, însă, principal element ritual în obiceiurile de înmormântare și cele legate de cultul morților - obiceiuri care, în genere, conservă cel mai bine vechile credințe. Este un argument în plus privind străvechiul rost ritual al vinului, un mod de transpunere în concret a simbolicii lui bogate în sensuri.

ALIMENTE TRANSFORMATE CULINAR

Fuziunea de imagini rezultate din experiența cultivării grâului și creșterii animalelor (cu întreg registrul simbolic adiacent al aluatului, laptelui, oului) și imaginile vehiculate de religia creștină (cu precădere crucea) a consacrat trecerea unor preparate alimentare din sfera profană a nutritivului în cea sacră, prin conferirea marcantului rol magico-ritual ce li se atribuie în contextul obiceiurilor populare. Ele dobândesc un loc special în imaginarul cultural, pierzându-și, după cum am mai spus, valoarea de aliment, dar câștigând-o pe cea de obiect ritual, *dar* sau *jertfă*, cu rol sacrificial, legat de cultul morților sau comunicarea cu divinitățile protectoare.

Rezultate ale acțiunii transformatoare a focului în cadrul

[1] *Clopotiva, un sat din Hațeg. Monografie sociologică*, București, 1935, vol. II, p. 416. Obiceiul este larg consemnat în anchetele noastre de teren din întreaga țară.

culinar, alimentele preparate includ, pe lângă simbolismul componentelor, şi semnificaţii legate de munca investită pentru prepararea lor. În acest caz, munca devine o formă de ofrandă în relaţiile cu divinitatea sau cu strămoşii: „Pomana e mai primită cu mâncăruri făcute de femeie", „morţii se hrănesc cu aburii de la fiert"[1], exprimă credinţa în valoarea rituală amplificată a alimentelor preparate, în care s-a investit efort uman.

În sistemul de viaţă tradiţional, organizat conform unor norme stricte, înscrise într-un model cultural acceptat de toţi membrii comunităţii, anumitor preparate alimentare li se acordă un statut ferm, ele devenind parte a „rânduielii" obligatorii după care este structurată viaţa comunitară. Nu există sărbătoare fără pâine (oricât de sărace ar fi resursele gospodăriei), după cum nu există moment important din ciclul familial fără marca rituală a colacului. „Întocmai cum trebuie să ai cârnaţi de Crăciun şi pască de Paşti, tot astfel la Sfântul Petru trebuie să ai alivenci" (Voronca, vol. I, 1903: 239), spun reguli nescrise din Moldova începutului de secol XX. De asemenea, preparate ca mucenicii, coliva, „scutecele" sau „pelincile lui Iisus" fac parte din aceleaşi modele culturale, structurate după reguli severe din care anumite alimente preparate nu pot lipsi în timp şi spaţiu prescris.

PÂINEA CEA DE TOATE ZILELE

Alimentul cu valoare de simbol major ce a însumat în timp esenţe ale spiritualităţii populare, devenind alimentul ritual şi ceremonial dominant, este *pâinea,* sub semnul căreia viaţa cotidiană, dar mai ales cea de sărbătoare, a căpătat, de-a lungul timpului, conotaţii festive şi ceremoniale.

Cu adânci semnificaţii în cultura populară românească,

[1] Informaţii de teren, Ofelia Văduva, com. Rusăneşti, jud. Olt, 1982; sat Hagieni, com. M. Kogălniceanu, jud. Ialomiţa, 1980.

pâinea, element nutritiv de bază, se detaşează prin subliniate valenţe spirituale dintre alimentele necesare hranei, devenind, în fapt, un simbol cu tâlmăciri prin excelenţă benefice - rodnicie, fertilitate, bunăstare, sănătate, bogăţie etc (Văduva, 1981: 57).

Finalizare a eforturilor unui întreg ciclu agrar, realizând în fapt legătura între două cicluri de muncă, pâinea concentrează împliniri şi speranţe ale cultivatorului în lupta sa cu natura. Ea este considerată aliment total, astfel că la nivel mental ea echivalează cu însăşi existenţa omului. „Munceşti ca să-ţi câştigi pâinea", „munceşti să dai copilului o pâine (în mână)", „a lua cuiva pâinea de la gură" (ceea ce înseamnă un rău suprem) sunt exprimări ale adevărului etern al valorii pâinii pentru hrană, valoare aureolată de bogatele sensuri cu care spiritualitatea populară tradiţională o investeşte, astfel că pâinea sau colacul sunt prezente prin valenţele lor benefice în cea mai mare parte a obiceiurilor tradiţionale ale poporului român.

Importanţa pâinii ca aliment, dar mai ales importanţa ei spirituală, este convingător redată de însăşi rugăciunea de temelie a creştinătăţii, *Tatăl nostru,* care evidenţiază semnificaţiile pâinii - materie, dar şi spirit, hrană a trupului, dar şi a sufletului. Aceleaşi semnificaţii le regăsim în cultura populară transpuse în secvenţe importante ale scenariului ritual şi ceremonial al obiceiurilor tradiţionale. Transfigurată spiritual, pâinea reflectă, în acest context, aspecte ale concepţiei populare privind existenţa omului, înţeleasă prin prisma naşterii, morţii şi renaşterii. Căci pâinea, asimilată bobului de grâu care moare îngropat în pământ pentru a renaşte, simbolizează forţa vieţii asupra morţii, forţa omului care reuşeşte s-o obţină (pâinea) în lupta sa cu ostilităţile naturii, în final, supremaţia omului în lupta pentru existenţă, împotriva morţii.

Analizând plantele dominante ale omenirii, grâu, orez, porumb, Fernand Braudel (reluând exprimarea lui Paul Vidal de la Blache) le numeşte „plante de civilizaţie, care au organizat viaţa materială şi, câteodată, pe cea psihică a oamenilor, foarte

Văduva, Ofelia, *Daruri şi ofrande rituale,* în *Imagini şi permaneţe în etnologia românească,* Editura Ştiinţa, Chişinău, 1992

Văduva, O., *Viaţa cotidiană tradiţională. Repere în timp,* în Anuarul Intitutului de Etnografie şi Folclor, Editura Academiei Române, Bucureşti, serie nouă, tom 3, 1992

Văduva, O., *Spaţii sacre în interiorul locuinţei tradiţionale,* în „Revista de etnografie şi folclor", Editura Academiei Române, Bucureşti, tom 39, nr. 5-6, 1994

Văduva, O., *Magia darului,* Editura Enciclopedică, Bucureşti, 1997

Văduva, O., *Gustul - graniţă identitară,* în Anuarul Intitutului de Etnografie şi Folclor, Editura Academiei Române, Bucureşti, serie nouă, tom 11-13, 2000-2002

Văduva, O., *Nostalgii identitare,* în Anuarul Intitutului de Etnografie şi Folclor, Editura Academiei Române, Bucureşti, serie nouă, tom 14-15, 2003-2004

Verdier — Verdier, Yvonne, *Pour une ethnologie culinaire,* în „L'Homme", Paris, tome 9, nr. 1, p. 49-57, 1969

Verdier, Yvonne, *Façons de dire, façons de faire, La laveuse, la couturière, la couisinière,* Gallimard, Paris, 1979

Vernant — Vernant, J.P., *A la table des hommes,* în *La cuisine du sacrifice en pays grec,* Gallimard, Paris, 1979

Voronca — Voronca, Elena Niculiţă, *Datinile şi credinţele poporului român,* vol. I-III, Tip. Isidor Wiegler, Cernăuţi, 1903

Vulcănescu — Vulcănescu, R., *Figurarea mâinii în ornamentica populară română,* în „Revista de etnografie şi folclor", nr. 3-4 şi 4-5, 1964

Vulcănescu, R., *Măştile populare,* Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1970

Vulpescu — Vulpescu, M., *O nuntă păgână în comuna Lupşani,* Tipografia Oltenia, Bucureşti, 1930

Wiegelmann — Wiegelmann, G., *Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungforschung,* în „Ethnologia Europaea", Verlag Otto Schwartz, Göttingen, vol. I, nr. 3, 1967

Wilkinson — Wilkinson, W., *Voyage dans la Valachie et la Moldavie,* Chez Anth. Boucher, Paris, 1831

Yoder — Yoder, D., *Folk Cookery,* în *Folklore and Folklife,* The University of Chicago Press, Chicago and London, 1972

Zahacinschi — Zahacinschi, N., *Decorarea ouălor, meşteşug şi artă,* Bucureşti, Editura Litera, 1985

SUMAR



În literatura antropologică, actul alimentar, plasat pe un plan superior celui strict biologic, este inclus între mărcile cu forță identitară, fiind considerat util în caracterizarea diferitelor culturi, grupe de populație, indivizi. Este binecunoscut, astăzi, faptul că modul de hrană reflectă suma acumulărilor materiale şi spirituale - practici, tehnici, simboluri, obiceiuri, comportamente - sfere de cercetare definite prin remarcabile atribute particulare cu impact cultural.

Lucrarea „Paşi spre sacru" prezintă un segment al sistemului alimentar românesc, acela ce se referă la valorile spirituale ale hranei tradiționale - simboluri, credințe, obiceiuri - pledând pentru utilizarea lor ca argumente pertinente în căutările identitare actuale privind cultura culinară românească.

ISBN 978-973-8920-29-3

